

鲁菜、淮扬菜系酒店厨艺交流在烟举办



专刊记者 李相澎

2014年鲁、苏菜系酒店厨艺交流研讨班将于4月28-29日在东方海洋大酒店举办。本次活动由东方海洋大酒店举办，邀请了江苏中心旅馆管理咨询公司旗下七家高星级酒店的主厨切磋厨艺。参与交流的菜品种类紧紧围绕“传承、创新、绿色、健康”的理念，将鲁

菜、淮扬菜系的饮食文化一一呈现。期间更有南京旅游职业技术学院马开良教授现场执教《厨房管理新谋略》。或许它没有啤酒配炸鸡的时尚，或许它没有法式大餐的优雅。但它是中华千百年文化的沉淀。煎、炒、烹、炸的鲁菜、炖、焖、蒸、炒的淮扬菜。种类繁多的食材，源远流长的历史，炉火纯青的厨艺。舌尖上

的味道会再次被挑战，千百年的底蕴会再次被震撼。为努力打造餐饮特色，切实提升民族品牌，鼓励厨师研发，继承特色菜肴，交流现场，将有资深厨房管理专家和酒店管理专家对每道菜品进行点评。本次参赛作品要求美观大方，推广性高、可操作性强。菜肴具备色、香、味、质、形、温度、营养价值等品质要求。获奖作品将纳入东方海洋大酒店的主推菜品，向港城人民呈现。

届时主办方还特邀了南京旅游职业学院——马开良教授现场执教《厨房管理新谋略》。“创新的思维不仅局限于酒店的管理方面，菜肴的创新才是基础。顾客在享受酒店硬件设施所提供的便利外，更多的是去感受一种服务，一种文化。”主办方介绍。

本次交流会旨在将鲁菜、淮扬菜文化中的部分进行沟通、交流、融合。互相取长补短，将中国的餐饮文化传承下去。

淮扬菜系代表菜

清炖蟹粉狮子头



原料：
猪肋条肉500克、青菜心12棵、蟹粉100克、干淀粉50克、精盐20克、味精1.5克、葱姜汁15克、绍酒10克。
步骤：
1、猪肉刮净、出骨、去皮。将肥肉和瘦肉先分别细切粗斩成细粒，用酒、盐、葱、姜汁、干淀粉、蟹粉75克拌匀，做成6个大肉圆，将剩余蟹粉分别粘在肉圆

上，放在汤里，上笼蒸50分钟，使肉圆中的油脂溢出。

2、将切好的青菜心用热油锅焯至呈翠绿色取出。取沙锅一只，锅底安放一块熟肉皮（皮朝上），将焯好的青菜心倒入，再放入蒸好的狮子头和蒸出的汤汁，上面用青菜叶子盖好，盖上锅盖，上火烧滚后，移小火上炖20分钟即成。食用时将青菜叶去掉，放味精，连沙锅上桌。

特点：
肉圆肥而不腻，青菜酥烂清口，蟹粉鲜香，肥嫩异常。

小窍门：
1、猪肉必须肥瘦搭配，不要剃得过细。
2、蒸或炖时，必须吃足火候，让肉圆中的油脂自然溢出，溶化在卤汁中，使之肥而不腻。

烟台南山皇冠假日酒店复活节奇趣之旅

4月20日烟台南山皇冠假日酒店推出复活节特别活动，庆祝这象征重生与希望的节日。

在这个象征重生和希望的西方传统节日里，烟台南山皇冠假日酒店开启了一系列精彩奇妙的复活节旅程。当晚，来自烟台特殊教育学校的部分师生和小客人一起品尝世界各地的美食、制作彩蛋、爱心义卖。在酒店特别开设的“儿童乐园”里，孩子们展开想象的翅膀，尽情挥洒，制作自己独一无二的复活节彩蛋。

特别值得一提的是，当晚烟台首个儿童自助餐台同时亮相西餐厅，为众多“小客人”提供各种健康而有趣的美味



烟台特殊教育学校的部分师生和小客人在烟台南山皇冠假日酒店度过了一个奇妙的夜晚。

食品，包括迷你沙拉、迷你三明治等，吸引了大批小朋友，

连平时不爱吃饭的小朋友都吃得津津有味。

海昌鲸鲨馆启动海洋圆梦计划

向劳动者致敬，体验海洋动物饲养员的一天

通讯员 李锋 管昱超

五一国际劳动节来临之际，烟台海昌鲸鲨馆特别推出“海洋圆梦计划——体验海洋动物饲养员的一天”征集活动。届时，体验者们将通过“有文有武”的层层角逐，争夺仅有的三个名额，于5月1日劳动节当天到鲸鲨馆体验海洋动物饲养员的工作。

走进幕后，鲸鲨馆饲养员工作首度曝光

近日，记者在鲸鲨馆内随机采访了几位游客，大多数人表示自己的童年都曾有过“海洋梦”，对海洋工作者的幕后生活也充满了无限的好奇。“我小时候的梦想就是做潜水员，感觉他们的造型很酷，在水下与数千只漂亮的鱼儿同游一定特别爽，如果给我再来一次的机会，我肯定会选择做一名潜水员。”市民李先生跟记者开起了玩笑。

据记者了解，此次海洋饲养员的征集活动，自鲸鲨馆开业以来尚属首次，旨在让烟台市民更加近距离地了解海洋世界、接触水族工作，从而增强保护海洋动物的意识。鲸鲨馆营销部负责人房成俊告诉记者：“在即将到来的劳动节，我们将饲养员们的幕后‘私生活’首度曝光，希望大家积极地报名体验。同时在这个特属的节日里，也向所有奋战一线的劳动者们致敬！”

即日起报名，关注鲸鲨馆官方微信平台

即日起，市民就可通过微信平台进行报名，扫描下方二维码或者添加订阅号“haichangjingshaguan”，关注鲸鲨馆官方微信，收到提示后回复“姓名+年龄+性别+职业+联系电话”即可报名。报名条件：1、要有爱心，喜欢动物；2、身体健康，持有健康证；3、体能优秀，擅长游泳、潜水。活动的

报名时间截止至4月29日，望广大市民抓紧时间，珍惜这次来之不易的体验机会。

4月30日，将进行体验员的甄选工作，成功报名的体验员将参加体能和口才的比拼，成绩最为突出的三位选手，将于5月1日在鲸鲨馆专业工作人员的指导下进行饲养员体验，在亚洲最大的单体亚克力水族箱中与世界上最大的鱼类——鲸鲨共舞，在欢乐剧场幕后训练憨态可掬的海狮、海象，还可以挑战勇敢者的游戏——与凶猛鲨鱼共处一室。

鲸鲨馆官方微信二维码：



松鼠鳜鱼



“松鼠鳜鱼”是苏州地区的传统名菜，在江南各地一直将其列作宴席上的上品佳肴。

原料：
鲜活鳜鱼1条(重750克左右)、熟虾仁30克、熟笋丁、水发香菇丁各20克、青豌豆15粒、绍酒25克、精盐、葱白段各11克、绵白糖200克、白醋、番茄酱、鲜汤各100克、蒜末2.5克、干淀粉60克、湿淀粉35克、麻油15克、熟猪油1500克(约耗200克)。

做法：
1、将鳜鱼去鳞去鳃，剖腹去内脏，洗净。齐胸鳍斜切下鱼头，从鱼头下巴处顺长剖开，用刀面轻轻拍平，并沿脊骨两侧平片至尾部(鱼尾勿断)，斩去脊骨，片去胸刺。然后在鱼肉上先直刻(刀距

约1厘米)、后斜剖(刀距3厘米)，深至鱼皮(勿破皮)，成菱形刀纹。接着用绍酒15克、精盐1克放碗内调匀，抹在鱼头和鱼肉上，再滚上干淀粉，用手拎起鱼尾抖去余粉。

2、番茄酱放入碗内，加鲜汤、糖、醋、酒10克、盐10克、湿淀粉，搅拌成调味汁。

3、炒锅上旺火，下猪油烧至八成热，将两片鱼肉翻卷，翘起鱼尾成松鼠形，然后一手拎起鱼颈部，一手用筷子夹住另一头，放入油锅中稍炸成形，然后全身放入炸至呈淡黄色捞起，待油温升至八成热时再放入复炸至呈金黄色，捞出放在盘中，装上鱼头拼成松鼠形。锅内留油少许，下葱段煸香捞出，再加蒜末、笋丁、香菇丁、豌豆炒熟，倒入调味汁，旺火烧浓后，加熟猪油75克和熟虾仁炒匀，淋入麻油，起锅浇在鱼身上即成。

小窍门：
1、要用鲜活鳜鱼烹制，才能做到肉嫩味鲜。
2、刀工要精巧，使菜形似松鼠。
3、调味汁既要酸甜适口，又要薄而稠浓，使鱼入味。

消费快讯

振华电器专场团购会“五一”价格提前享

如果说预交定金抵现金的形式让你觉得单一，那么凭微信截图可拿礼品的形式绝对让你乐翻天。即日起至27日振华电器专场团购会再次掀起低价风暴。认筹有惊喜，关注微信有礼品。

“五一”的脚步渐渐临近，各家电卖场大促销正蓄势待发，注定这个“五一”不会平静。振华电器力邀百大品牌，提前启动“五一”价格优惠。即日起至4月29日到振华电器各门店办理认筹，部分认筹定金10倍翻。此次活动，各大品牌商家也“不甘寂寞”，纷纷推出超值优惠。4月26日，老用户在海信专柜购指定型号在活动价基础上再优惠200元。购松下彩电、冰箱、洗衣机任意两件以上满额返200-600元。华帝专柜全场4.5折起，欧式套餐

1999元起。购热炫洗烟灶套餐加赠净水器，热炫烟机直降1400元再送灶具。购方太套餐最高直降1200元。持认筹卡加送活性炭。振华专供的智能平板套餐仅需4888元。购帅康套购最高直降1200元，购帅康全系列产品送云南双人旅游券，同时有电饭锅、刀具、好神拖等好礼加送。

据悉，本次活动关注振华电器微信也能拿礼品。即日起至4月29日期间，凡关注振华电器ytzhdq微信公众平台的顾客，凭微信关注截图至振华电器各门店服务台均可领取精品纸抽盒一盒。活动期间，关注微信号并连续7天转发任意一篇振华电器文章至朋友圈30次，即可凭朋友圈分享记录至振华电器购买家用电器抵100元购机款。